

# SISTEMAS ALIMENTARIOS SOSTENIBLES



## 1 PRODUCCIÓN

Promover una producción sostenible impulsando la agroecología, las buenas prácticas pecuarias y la diversificación del sistema productivo manteniendo el cuidado del medio ambiente.



## 2 ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Buenas prácticas en postcosecha, pecuarias, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.



## 3 PROCESAMIENTO Y TRANSFORMACIÓN

Mantener la inocuidad del alimento en todo momento y evitar el ultra-procesamiento de los alimentos.



## 4 COMERCIALIZACIÓN

Canales cortos de comercialización entre el productor familiar y mercados locales para fomentar confianza entre productores y consumidores.



## 5 CONSUMO RESPONSABLE

Consumo informado, consciente y crítico de dietas nutritivas, preferentemente naturales, variadas, propias de tu región y seguras con una menor huella o impacto ambiental y un efecto positivo en la sociedad.



## EVITAR PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

Buenas prácticas en toda la cadena alimentaria para evitar las pérdidas, promover la reutilización de residuos y aprovechar todas las partes de los alimentos para minimizar los desechos y reducir desperdicios.

